

Saisonale Menuvorschläge Mai/Juni 2020

Menu I

Samtsuppe von Kohlrabi und Kresse
mit pochierten Lachswürfeln
Brot und Butter 9,50 €

Geschmorte Kalbsbrust mit Kräuterfüllung
Sherrycremesauce
Champignon-Zucchini Gemüse
Rosmarinkartoffeln 23,50 €

Erdbeer-Gugelhupf
Tonkabohnen-Eiscème
Pistazienpesto
Mandelhippe
Feingebäck 9,50 €

Preis pro Person 42,50 €

Couvert pro Person 1,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>		
Nr. 20 2019 Sommer Riesling Qualitätswein, trocken Vollrads KG Oestrich-Winkel, Rheingau	8,50 €	31,75 € Alk. 11,5% vol.
Nr. 60 2018 Scheurebe Qualitätswein, trocken Weingut Weegmüller Neustadt, Pfalz	9,00 €	33,00 € Alk. 12,5% vol.
Nr. 129 2017 Ardèche Chardonnay Louis Latour Beaune, Bourgogne	8,25 €	31,00 € Alk. 13,5% vol.
<u>Rotwein</u>		
Nr. 648 2016 Corbières Grenache/Syrah/Mourvèdre Gérard Bertrand Languedoc	10,75 €	36,50 € Alk. 14,0% vol.
Nr. 730 2013 La Fuente, Crianza Cabernet Sauvignon, Tempranillo Nekeas Añorbe, Navarra	8,50 €	31,75 € Alk. 13,5% vol.
Nr. 742 2017 Blauer Zweigelt >Im grossen Berg< Weingut Türk Stratzing, Kremstal	9,75 €	34,50 € Alk. 13,0% vol.
<u>Dessertwein</u>		
Nr. 919 2015 Niersteiner Hipping Riesling Auslese Weingut Georg Albrecht Schneider Nierstein, Rheinhessen	1/2 Flasche 13,00 €	39,50 € Alk. 8,5% vol.

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Liebe Gäste,
aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie um die Wahl eines einheitlichen Menus
für Ihre Gäste.
Selbstverständlich gehen wir auf Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien ein
und informieren Sie über sämtliche bei der Zubereitung verwendeten Zusatzstoffe.
Bitte zögern Sie nicht, uns anzusprechen 040/450 15 50.

Saisonale Menuvorschläge Mai/Juni 2020

Menu II

Ceviche von Nordseefischen Salat aus Süßkartoffel, Ingwer, roter Zwiebel und Koriander Leche de tigre Brot und Butter	15,75 €

Kokos-Mango-Suppe mit asiatischem Rindersatéspeiß	9,75 €

Gebratene Perlhuhnbrust Bockbier-Jus glasierter Spitzkohl mit gedörrten Maulbeeren Spargelsoufflé	24,50 €

Maracuja Panna Cotta eingelegte Beerenfrüchte Waldmeistersauce salziges Karamell-Popcorn Feingebäck	9,75 €
Preis pro Person	59,75 €
Couvert pro Person	1,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

		außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>			
Nr. 7	2018 Maximin Grünhäuser >Monopol< Riesling VDP.GUTSWEIN, trocken Weingut der Familie von Schubert Mertesdorf, Mosel	10,50 €	36,00 € Alk. 12,0% vol.
Nr. 160	2018 Grüner Veltliner Kremser Weinberge Weingut Türk Stratzing, Kremstal	9,50 €	34,00 € Alk. 12,5% vol.
Nr. 177	2018 Sauvignon Blanc Waipara Hills, Marlborough	12,75 €	39,25 € Alk. 12,5% vol.
<u>Roséwein</u>			
Nr. 181	2017 Sancerre Rosé >Cuvée la Grange Demièrè< Jean-Max Roger Bué-en-Sancerre, Loire	15,00 €	42,50 € Alk. 13,0% vol.
<u>Rotwein</u>			
Nr. 580	2016 Château de la Grenière	12,00 €	38,50 €
Nr. 581	Lussac-St. Émilien	Magnum 27,50 €	76,00 €
Nr. 582		Doppelmagnum 59,50 €	152,00 €
Nr. 583		Jeroboam 98,00 €	235,00 € Alk. 14,0% vol.
Nr. 665	2015 Pinot Noir Domaine de Valmoissine Louis Latour Beaune, Bourgogne	10,50 €	36,00 € Alk. 13,5% vol.
<u>Dessertwein</u>			
Nr. 980	2017 Eiswein vom Grünen Veltliner Weingut Türk Stratzing, Kremstal	1/2 Flasche 24,00 €	39,75 € Alk. 10,0% vol.

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Saisonale Menuvorschläge Mai/Juni 2020

Menu III

Gartenpflücksalat mit gebratenen Riesengarnelen
Sesamdressing
Avocado und Apfelspalten
Brot und Butter

17,50 €

Zuckerschotensuppe
mit Krebsklößchen

9,75 €

Rumpsteak mit buntem Pfefferschrot gebraten
Portwein-Jus
Kohlrabi-Möhren-Mikkado
Gnocchi mit Basilikumpesto

28,50 €

Marinierte Sommerbeeren mit Crème anglaise
Wildkräutersorbet, Mango-Sponge
Feingebäck

9,50 €

Preis pro Person 65,25 €

Couvert pro Person 1,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>		
Nr. 29 2017 Kiedricher Riesling, trocken Weingut Robert Weil Kiedrich, Rheingau	17,00 €	46,50 € Alk. 12,5% vol.
Nr. 75 2018 Würzburger Pfaffenberg Grauer Burgunder VDP.ERSTE LAGE, trocken Bürgerspital zum Hl. Geist Würzburg, Franken	13,50 €	39,75 € Alk. 13,0% vol.
Nr. 163 2018 Chardonnay Kremser Kerschbaum Weingut Türk Stratzing, Kremstal	12,00 €	38,50 € Alk. 13,0% vol.
<u>Rotwein</u>		
Nr. 443 2016 Château Fourcas-Dupré Cru Bourgeois Supérieur Lisrac, Médoc	18,50 €	49,75 € Alk. 13,0% vol.
Nr. 662 2015 Moulin à Vent >Granit & Manganèse< Jean-Marc Lafont Lantignié, Beaujolais	15,75 €	44,00 € Alk. 13,0% vol.
Nr. 712 2012 Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. Riverva Fattoria di Paterno Montepulciano, Toscana	19,50 €	52,50 € Alk. 13,5% vol.
<u>Dessertwein</u>		
Nr. 965 2013 Verrenberger Verrenberg Riesling Trockenbeerenauslese Fürst Hohenlohe Oehringen Öhringen Verrenberg, Württemberg	1/2 Flasche 45,00 €	69,50 € Alk. 11,0% vol.

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Saisonale Menuvorschläge Mai/Juni 2020

Menu IV

Vitello tonnato >Anglo-German Club<
Pochiertes Kalb mit gebratenem Thunfischspieß
knusprigen Kapern, Trüffelsauce, Boskopsorbet
Brot und Butter 16,50 €

Tomaten-Gin-Essenz halbe Tasse 6,50 €
mit Schnittlauchklößchen (ganze Tasse) 9,75 €

Kabeljau im Kartoffelmantel gebraten
Zitronenbuttermilch-Emulsion
Mangoldbett, Batatencreme 16,50 €

Lammrücken in frischen Kräutern mit Madeira-Jus
buntes Mairübhengemüse mit Spargel Menuportion 27,00 €
Selleriepurée (ganze Portion) 32,75 €

Caipirinha-Schaum mit eingelegter Ananas
Kokosnuss-Muffin, Himbeermark 9,75 €
Feingebäck

Preis pro Person 76,25 €
Couvert pro Person 1,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

Weißwein

	außer Haus	im Haus
Nr. 79 2018 Würzburger Stein Harfe Silvaner GG VDP.GROSSE LAGE, trocken Bürgerspital zum Hl. Geist Würzburg, Franken	26,00 €	63,00 € Alk. 13,5% vol.
Nr. 116 2017 Riesling >Hugel< Familie Hugel Riquewihr, Elsass	14,50 €	41,50 € Alk. 12,0% vol.
Nr. 133 2016 Meursault Louis Latour Beaune, Bourgogne	49,50 €	92,50 € Alk. 13,5% vol.

Rotwein

Nr. 271 2012 Château Batailley Sième Cru Classé Pauillac	43,00 €	85,50 € Alk. 13,0% vol.
Nr. 718 2016 Tignanello Marchesi Piero Antinori Firenze, Toscana	99,50 €	159,00 € Alk. 14,0% vol.
Nr. 752 2015 Shafer TD-9 Shafer Vineyards Napa Valley, Kalifornien	66,00 €	112,00 € Alk. 15,3% vol.

Dessertwein

Nr. 908 2015 Bernkasteler Doctor Riesling Beerenauslese Große Lage Weingüter Geheimrat J. Wegeler Bernkastel, Mosel	1/2 Flasche 66,00 €	95,00 € Alk. 7,0% vol.
---	----------------------------	---------------------------

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Saisonale Menuvorschläge Mai/Juni 2020

Spargel-Specials

Vorspeisen

Spargel-Gemüse-Puffer mit Rauchlachs und Meerrettich-Crème-fraîche	15,75 €
Bunter Spargelsalat mit leicht pikanten Piri-Piri-Garnelen	17,50 €

Suppen

Spargelcrèmesuppe *mit Katenschinken-Streifen	9,50 €
*mit Büsumer Krabben	12,50 €
Vegetarische Spargelsuppe mit Kräutercroûtons	8,75 €

Hauptgänge

Spargelrisotto mit hausgedörrten Kirschtomaten *mit gebratenen Terryiaki-Rinderfiletstreifen	27,50 €
*mit geblämmten Ziegenkäsetalern	23,50 €
Stangenspargel mit zerlassener Butter Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln	21,00 €
*mit Katenschinken aus der Pape geschnitten	28,50 €
*mit gebratenem Lachsfilet	29,00 €
*mit kleinem Wiener Schnitzel	29,75 €
*mit gebratenem Rinderfiletsteak (140g)	36,00 €
*mit Medaillons vom Kalb	36,50 €
*mit gebratenem Steinbuttfilet	42,00 €

Alternativen mit Fisch

Lachsfilet im Polentakleid gebraten Rieslingsauce glasierter Spinat Stachelbeer-Bulgur	25,00 €
Gebratenes Doradenfilet -unter der Kokos-Garnelen-Haube- sautierter Baby-Pak Choi Udonnudeln in Erdnussauce	25,50 €

Vegan/Vegetarische Alternativen

Suppe

Vegane Babylauchsuppe mit gebackener Erdapfelpraline	9,00 €
---	--------

Hauptgänge

Veganes Blumenkohl-Gemüse-Curry mit Kaffir-Reis und Mangochutney	19,50 €
Vegane Zucchini-Bolognese mit Parmesan aus gerösteten Mandeln	19,50 €
Vegane Kohlrabi-Bandnudeln in Kerbelrahm mit gebratenen Pilzen und buntem Quinoa	19,75 €

(Alle Weine enthalten Sulfite.)